

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Ultima settimana di ottobre.
Resa media per ettaro / 55 hl.
Vinificazione / Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.
Degustazione / Colore rosso rubino, pieno armonico leggermente tannico. Ben equilibrato e persistente, ottima la struttura.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.
Grape harvest / Last week of October.
Average production per hectare / 55 hl.
Vinification / Long maceration on the grape skin for about 15-20 days. Aged in steinless steel, followed by a partial aging in oak barrels.
Tasting / Ruby red colour. full-bodied, harmonious and slightly tannic. Well balanced with a long lasting taste.